

## PÉRDIDA Y DESPERDICIO DE ALIMENTOS EN EL MUNDO

BOSCHI, Elena; LONARDI, Agustina; MARQUEZ, Celeste; SCARANO,  
Rosana; TORRICO C, Lisette

Universidad de Buenos Aires, Facultad de Medicina, Escuela de Nutrición,  
Buenos Aires, Argentina.

### RESUMEN

**Introducción.** en el mundo, se pierde o desperdicia un tercio de la producción de los alimentos destinados al consumo humano (pérdida y desperdicio de alimentos PDA).

**Objetivo.** conocer las cantidades y cuáles son los alimentos que mayor pérdida y desperdicio presentan, sus causas, consecuencias y estrategias para su abordaje según artículos científicos y documentos técnicos entre los años 2000 a la actualidad.

**Metodología.** se realizó una construcción del estado del conocimiento a través de una revisión bibliográfica. Se seleccionaron artículos científicos y documentos técnicos sobre la PDA a nivel mundial. Para los objetivos específicos se sistematizó la búsqueda por categorías de análisis de los documentos mencionados y se compiló la información para el armado de los resultados.

**Resultados.** la mayor PDA ocurre en los alimentos perecederos, en primer lugar en hortalizas y frutas. La mayor pérdida se da a nivel de la producción, el

mayor desperdicio ocurre en las etapas de consumo. Las consecuencias de la PDA se categorizan según nivel social, ambiental y económico. Las estrategias están orientadas a contribuir a la reducción de la PDA desde la producción agrícola inicial hasta el consumo final. Las experiencias apuntan a disminuir las causas y consecuencias de PDA.

**Conclusión.** la PDA constituye un impacto social, ambiental y económico, lo que representa una gran cantidad de recursos naturales, utilizados para la producción de alimentos que no se consumen. Es responsabilidad de los Estados, instrumentar las políticas necesarias, con el fin de asegurar el acceso a los alimentos, y garantizar la seguridad alimentaria.

**Palabras claves:** Pérdida y desperdicio de alimento, Alimentos perecederos y no perecederos, Inseguridad alimentaria, Gases de efecto invernadero

## ABSTRACT

**Introduction.** Annually, across the globe, one third of food production intended for human consumption is lost or wasted. (FLW- Food Loss and Waste).

**Objective.** To specify foods that represent the greatest loss and waste according to quantity, causes, and consequences as well as including strategies for addressing FLW as found in scientific and technical documents dated from the year 2000 to the present.

**Methodology.** For specific objectives, the afore mentioned documents were researched and systematized by categories and bibliographic review. Global

scientific articles and documents addressing FLW were selected. A systemized search was carried out according to categories to be analyzed, and included in the results.

**Results.** The greatest FLW occurs within perishable food, primarily vegetables and fruits. The greatest loss occurs at the production level, and the greatest waste occurs in the consumption stages. The consequences of FLW occur at social, environmental, and economic levels. Improvement strategies are aimed at the reduction of FLW from initial agricultural production to final consumption, focusing strategies on the reduction of causes and consequences of LWF.

**Conclusion.** The loss and waste of food constitutes a social, environmental, and economic impact, which equals the waste of one third of food production. This also implicates a large amount of finite natural resources, such as water and land used for the production of wasted food. It is the responsibility on Nations to implement the necessary policies to ensure food access and guarantee food security.

**Keywords:** Food Loss and Waste, Perishable Food, Nonperishables and Food Insecurity, Greenhouse Gasses